

# LA CHICANE

BRASSERIE MAISON

## Derrière les fourneaux...

Chaque jour Floriane enfle sa veste avec une seule idée en tête, donner du plaisir à ses clients. La découverte, le partage et l'échange animent sa cuisine empreinte de tradition et de culture de sa région.

## Produits régionaux

Cosme : Charcuterie

Fomagerie La Pis qui chante : Refrain

## À PARTAGER OU PAS !

<b>Nos Planches au choix</b>	
Mixte	22€
Charcuteries	21€
Fromages	21€
<b>Terrine Brasserie Maison au choix </b>	6€
(Quercynoise ou Campagne au piment d'Espelette)	
<b>Calamars en persillade</b>	9€
<b>Houmous</b>	5€
<b>Poulet  croustillant aux épices Cajun</b>	9€

## ENTRÉES DE SAISON

<b>Jambon persillé de Bourgogne,</b> moutarde Martin Pouret	9€
<b>Velouté d'artichauts,</b> jambon grillé et croûtons	8€
<b>Salade de lentilles vertes,</b> saumon gravlax	11€
<b>Œufs de poule,</b> mayonnaise aux fines herbes	6€
<b>Poireaux rôtis,</b> vinaigrette et jambon à la truffe d'été (Tuber Aestivum Vittadini)	9€

## PLATS À SAVOURER

<b>Entrecôte 230 gr,</b> sauce poivre et Armagnac	29€
<b>Burger Brasserie Maison</b>	21€
steak haché de bœuf  150 gr, Cheddar, lard, oignons, batavia, champignons de Paris	
<b>Tartare de bœuf Charolais  180 gr</b>	22€
<b>Paleron de veau  façon blanquette</b>	25€
<b>Joues de cochon</b> moelleuses au cidre	22€
<b>Cuisse de poulet de Challans </b>	20€
sauce moutarde à l'ancienne et citron	
<b>Champignons de Paris farcis,</b>	16€
jus de cuisson aux herbes	
<b>Dos de saumon</b> au citron vert, à la plancha	22€
<b>Parmentier de lieu </b>	17€
<b>Salade Brasserie Maison</b>	20€
poulet  croustillant aux épices Cajun, batavia, poireaux, pommes de terre, carottes	

*Un accompagnement au choix pour votre plat\**

**Frites, Écrasé de pommes de terre,  
Riz crémeux, Salade verte, Lentilles vertes,  
Légumes de saison**

Accompagnement supplémentaire : + 4€

\*Hors salade Brasserie Maison  
et assiettes renversantes

## Découvrez l'assiette RENVERSANTE

## Une assiette gourmande qui bouscule les codes

Découvrez les légumes autrement, dans nos créations gourmandes préparées à partir de produits de saison.

Et si on inversait les proportions ? L'assiette renversante, c'est un plaisir gourmand réinventé ! Des plats savoureux et étonnants où les légumes de saison sont savamment travaillés.

Si vous le souhaitez, une viande ou un poisson peut accompagner votre plat.

*Laissez les légumes vous surprendre !*

<b>Zitas gratinées,</b> champignons aux essences de truffes	17€
+ Accompagnement œuf au plat	+4€
<b>Curry de légumes de saison</b>	16€
au lait de coco & citron vert	
+ Accompagnement escalope de saumon	+5€
<b>Gnocchis aux champignons</b>	17€
+ Accompagnement jambon truffé	+5€
<b>Risotto aux champignons</b>	16€
et Grana Padano	
+ Accompagnement calamars en persillade	+5€

VEGETARIEN

## NOTES GOURMANDES

<b>Les profiteroles de Fred</b>	11€
<b>Tarte amandine aux pommes</b>	8€
<b>Pavlova mangue-ananas,</b> coulis fruits de la passion	9€
<b>Mousse au chocolat</b>	8€
<b>Café ou Thé gourmand</b>	12€

## FORMULE DÉJEUNER

Entrée/plat\* OU Plat\*/dessert

20€

\*Le plat du jour.

Uniquement le midi.

## MENU ENFANT

13,50€

avec boisson, servi jusqu'à 12 ans  
(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX

Steak haché de bœuf 150 g

ou Filet de poulet croustillant

ou Escalope de saumon

ou Gnocchis à la crème

Accompagnement au choix

Frites ou Légumes de saison

ou Écrasé de pommes de terre

ou Riz crémeux

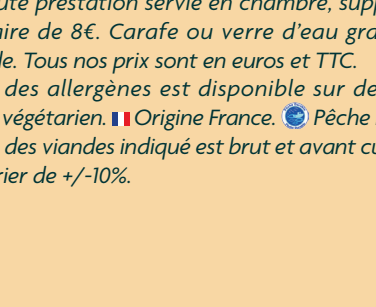
DESSERT AU CHOIX

Demi-profiterole de Fred

ou Mousse au chocolat

ou Coupe de glace / sorbet (2 boules)

## Découvrez le livre de recettes élaboré par nos chefs



Dans ce recueil, nos chefs ont donné aux légumes une signature différente, autre qu'une simple garniture. Des recettes simples et généreuses où les légumes de saison sont magnifiés.

En vente dans votre restaurant

Pour toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 8€. Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Plat végétarien. Origine France. Pêche Durable.

Le poids des viandes indiquées est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.